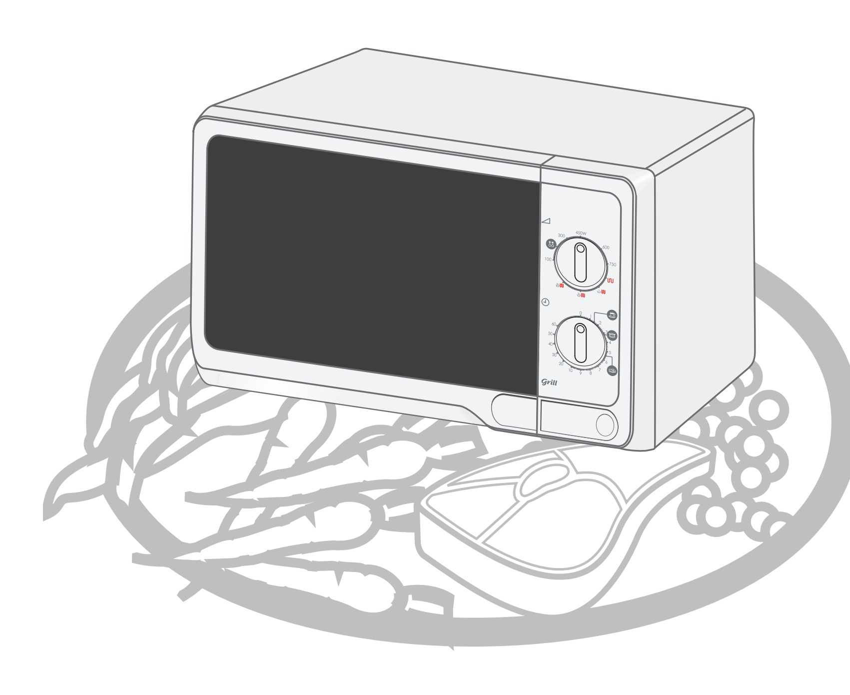


# HORNO MICROONDAS

## Guía de cocción e instrucciones para el usuario

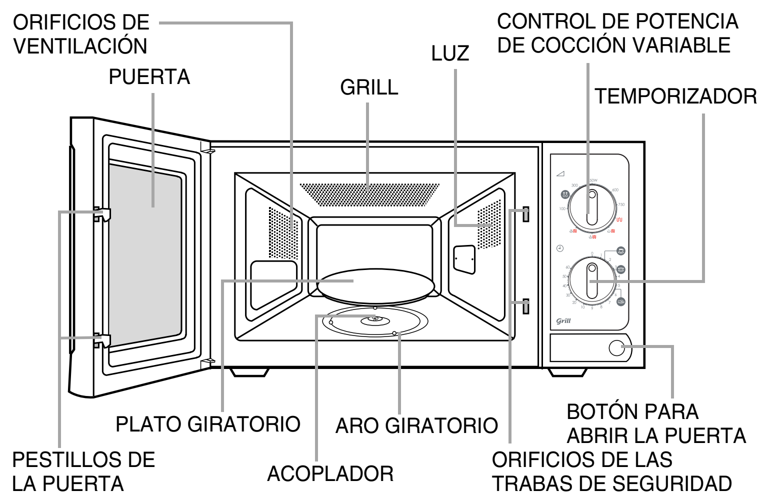
### GW71E





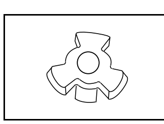

**N.º de código: DE68-03485H**

## Horno

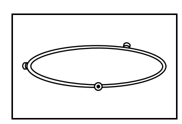



## Accesorios

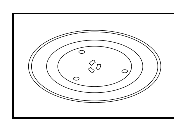
***Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.***



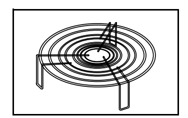
1. **Acoplador**, ya colocado en el eje del motor en la base del horno.
   Finalidad: El acoplador acciona el plato giratorio.



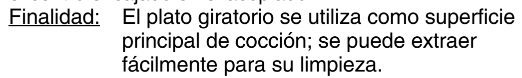
2. **Aro giratorio** que se debe colocar en el centro del horno.
   Finalidad: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



3. **Plato giratorio**: se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
   Finalidad: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.

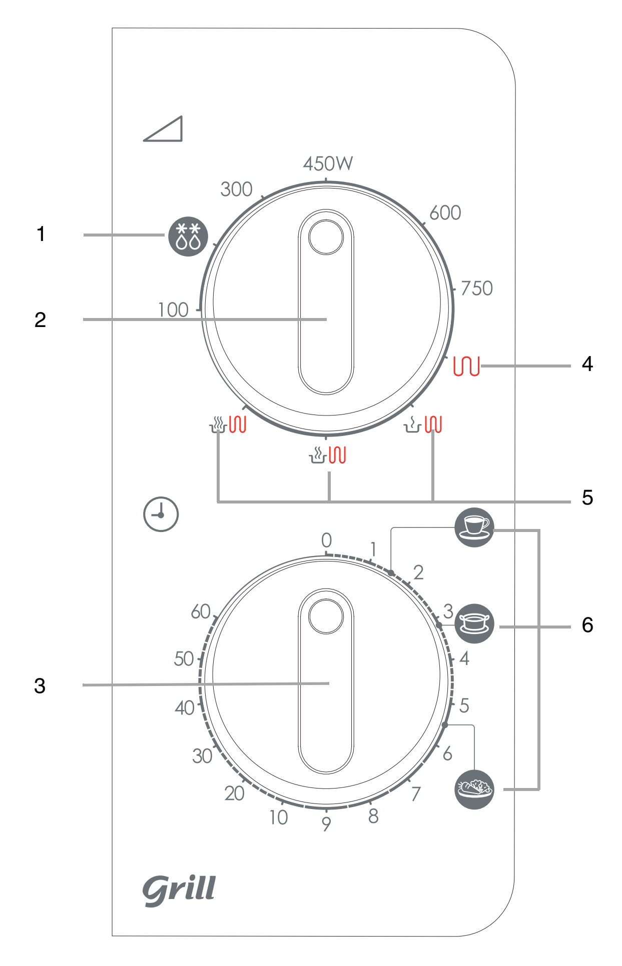


4. **Parrilla metálica**: se debe colocar en el plato giratorio.
   Finalidad: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.



☛ **NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

## Panel de control




1. DESCONGELAR
2. CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN
3. TEMPORIZADOR
4. GRILL
5. COMBI
6. RECALENTAMIENTO INSTANTÁNEO

# Uso de este manual de instrucciones

***Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene mucha información valiosa sobre la cocción con el horno microondas:***

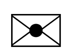
- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accesorios adecuados y utensilios de cocina***
- ***Consejos de cocina útiles***

***En la parte frontal del manual encontrará ilustraciones del horno y, lo que es más importante, del panel de control, para que pueda buscar los botones más fácilmente.***

***Los procedimientos paso a paso utilizan tres símbolos diferentes.***



**Importante**



**Nota**



**Precaución**

***PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS***

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está estropeado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:

(1) La puerta (curvada)

(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)

(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

# Precauciones de seguridad

ES

***INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.***
***LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.***

***Antes de cocer sólidos o líquidos en su horno microondas, compruebe que se hayan tomado las siguientes precauciones de seguridad.***

- Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas;
  **NO** utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc.
  Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico.

Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
  No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.
- Las cantidades pequeñas de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto.
  Si se sobrepasa el tiempo permitido se pueden sobrecalentar o quemar.
- Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto tenga cuidado al manejar el recipiente.
  Para evitarlo deje **SIEMPRE** que transcurran al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura.
  Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar.
  En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
  * Cúbrala con una gasa seca y limpia.
  * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- No rellene**NUNCA** el recipiente hasta el borde y elija uno que sea más ancho en la parte superior que en la inferior, para evitar que el líquido rebose al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.
  **NO CALIENTE NUNCA** un biberón con la tetina puesta, ya que puede explotar si se calienta demasiado.
- El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.
- No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, nueces con cáscara, tomates, etc.
- Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
- **NO** cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por esas ranuras.
  El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.
- **UTILICE SIEMPRE** manoplas para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.
- **NO** toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.

# Precauciones de seguridad (continuación)

ES

- No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado de superficies calientes. No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.
- Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.

Motivo: El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

- Puede que oiga un chasquido durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).

Motivo: Este sonido es normal cuando la salida de potencia eléctrica está cambiando.

- **NO** ponga en marcha el microondas si está vacío. La alimentación se cortará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usarlo normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos.
  Se recomienda dejar siempre un vaso con agua en el interior. El agua absorberá las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.
- El microondas no debe instalarse en el interior de un armario.

*IMPORTANTE*

- **NUNCA** se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.
- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.
- No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- **NO** use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal (si lo hay).

*ADVERTENCIA:*
Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

*ADVERTENCIA:*
Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

*ADVERTENCIA:*
Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

*ADVERTENCIA:*
No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.

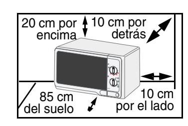
*ADVERTENCIA:*
Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

*ADVERTENCIA:*
Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

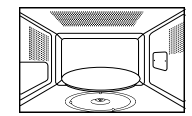
- Por motivos de seguridad, no limpie el aparato con un limpiador de alta presión ni de vapor.

# Instalación del horno microondas

***Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.***




1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
   Instale el aro giratorio y el plato giratorio.
   Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra de 3 clavijas, 230 voltios y 50 Hz. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.

☛ No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

# Qué hacer en caso de dudas o si se presenta un problema

***Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.***

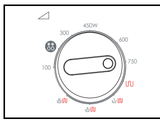
- Se trata de algo normal.
  - Condensación dentro del horno
  - Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
  - Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
  - Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación
- El horno no se inicia si gira el dial del **TEMPORIZADOR**.
  - ¿Está la puerta completamente cerrada?
- La comida no se cuece en absoluto
  - ¿Ha establecido el temporizador correctamente?
  - ¿Está la puerta cerrada?
  - ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?
- La comida se ha cocido de más o de menos
  - ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
  - ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?
- Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).
  - ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
  - ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
  - ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?
- El horno provoca interferencias con radios o televisores
  - Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Esto es normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.

Si las pautas anteriores no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

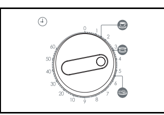
# Cocción/recalentamiento

ES

***El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida. Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.***
***En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio.. A continuación cierre la puerta.***



1. Seleccione el nivel de potencia al máximo girando el botón **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN**. **(POTENCIA MÁXIMA: 750 W)**



2. Ajuste el tiempo girando el **TEMPORIZADOR**.
   Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.

 **Nunca** ponga en marcha el microondas si está vacío.

 Puede cambiar el nivel de potencia durante la cocción girando el botón **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN**.

# Niveles de potencia

***Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.***

| Nivel de potencia | Salida | |
|---|---|---|
| | **MICROONDAS** | **GRILL** |
| ALTO | 750 W | - |
| MEDIO ALTO | 600 W | - |
| MEDIO | 450 W | - |
| MEDIO BAJO | 300 W | - |
| DESCONGELAR | 180 W | - |
| BAJO/MANTENER CALIENTE | 100 W | - |
| GRILL | - | 950 W |
| COMBI I | 300 W | 950 W |
| COMBI II | 450 W | 950 W |
| COMBI III | 600 W | 950 W |

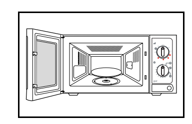
Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

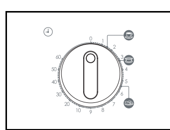
ES

## Cómo detener la cocción

***Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.***

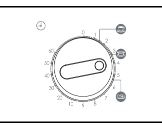


1. Para detenerla temporalmente:
   Abra la puerta.
   Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudarla, cierre la puerta.



2. Para detenerla completamente:
   Gire el **TEMPORIZADOR** a "0".

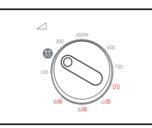
## Ajuste del tiempo de cocción



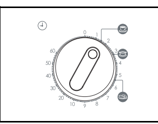
Ajuste el tiempo de cocción restante girando el **TEMPORIZADOR**.

## Descongelación manual

***La función de descongelar permite descongelar carne, aves, pescado, pan o pasteles. Para empezar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.***



1. Gire el **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN** a (180 W)

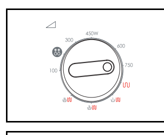


2. Gire el **TEMPORIZADOR** para ajustar el tiempo apropiado.
   Resultado: La descongelación dará comienzo.

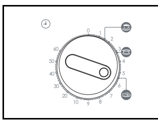
✉ Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

## Uso de la función de recalentamiento y cocción instantáneos

***Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.***



1. Gire el **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN** a potencia máxima.



2. Gire el **TEMPORIZADOR** para seleccionar el recalentamiento instantáneo.
   (bebidas, sopas, salsas, verduras frescas).

✉ Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

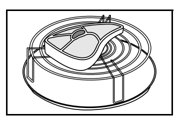
## Configuración de la función de recalentamiento y cocción instantáneos

***Aquí tiene algunas sugerencias y recomendaciones que puede seguir para cocinar o recalentar alimentos con la función de recalentamiento y cocción instantáneos.***

| Símbolos | Tipo alimento | Alimentación | Cantidad | Tiempo cocción | Tiempo reposo |
|---|---|---|---|---|---|
| | Bebidas | 750 W | 150 ml | 1 min 35 s | 1-2 min |
| | Sopa/Salsa (refrigerado) | 750 W | 200-250 ml | 3 min 10 s | 2-3 min |
| | Verduras frescas | 750 W | 300-350 g | 5 min 30 s | 3 min |

## Selección de los accesorios

***Utilice recipientes aptos para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.***

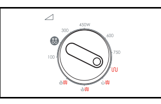


Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice sólo platos que sean aptos para microondas y resistentes al horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.

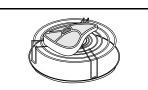
✉ Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la page 8.

# Grill

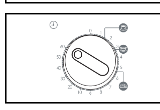
***El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.***



1. Caliente el grill a la temperatura necesaria girando el **control de potencia de cocción** hasta el símbolo de **grill** ( ᗢ ) y gire el dial del **TEMPORIZADOR** cuanto sea necesario.



2. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **TEMPORIZADOR**. (ejemplo: 60 minutos)
   Resultado: La cocción dará comienzo.

✉ No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill. Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

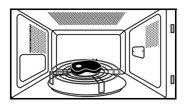
☛ Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes.

# Combinación de microondas y grill

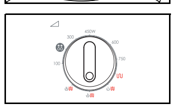
***También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.***

☛ Utilice **SIEMPRE** utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

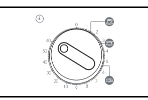
☛ Utilice **SIEMPRE** manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.



1. Abra la puerta del horno presionando sobre el botón grande situado en la esquina inferior derecha del panel de control. Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio. Cierre la puerta.



2. Gire el **control de potencia de cocción** hasta el nivel de potencia adecuado ( , , ).



3. Gire el **TEMPORIZADOR** para ajustar el tiempo apropiado. (ejemplo: 60 minutos)
   Resultado: La cocción dará comienzo.

✉ La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

# Guía de utensilios de cocina

***Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.***
***Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.***
***En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.***

| Utensilios de cocina | Seguro para microondas | Comentarios |
|---|---|---|
| **Papel de aluminio** | ✓✗ | Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos. |
| **Plato para dorar** | ✓ | No lo precaliente durante más de ocho minutos. |
| **Porcelana y barro cocido** | ✓ | La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos. |
| **Bandejas de cartón de poliéster desechables** | ✓ | Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas. |
| **Envoltorios de comida rápida** | | |
| • Recipientes y vasos de poliestireno | ✓ | Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda. |
| • Bolsas de papel o periódicos | ✗ | Pueden arder. |
| • Papel reciclado o con adornos metálicos | ✗ | Puede provocar arcos eléctricos. |
| **Cristal** | | |
| • Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa | ✓ | Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal. |
| • Cristalería fina | ✓ | Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente. |
| • Tarros de cristal | ✓ | Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar. |
| **Metal** | | |
| • Platos | ✗ | Pueden producir arcos eléctricos o fuego. |
| • Cierres metálicos de las bolsas para congelados | ✗ | |
| **Papel** | | |
| • Platos, tazas, servilletas y papel de cocina | ✓ | Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad. |
| • Papel reciclado | ✗ | Puede provocar arcos eléctricos. |
| **Plástico** | | |
| • Recipientes | ✓ | Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina. |
| • Film transparente | ✓ | Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor. |
| • Bolsas para congelados | ✓✗ | Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor. |
| **Papel encerado o a prueba de grasa** | ✓ | Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras. |

**✓ : Recomendado**
**✓✗ : Usar con precaución**
**✗ : Inseguro**

## *MICROONDAS*

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

## *COCCIÓN*

**Utensilios para la cocción por microondas:**
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

**Alimentos adecuados para cocinar con microondas:**
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

**Cómo cubrir la comida durante la cocción**
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

**Tiempos de espera**
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

### Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

| Alimento | Cantidad | Alimentación | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Espinacas | 150 g | 600 W | 5½-6½ | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría. |
| Brócoli | 300 g | 600 W | 10-11 | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría. |
| Guisantes | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría. |
| Judías verdes | 300 g | 600 W | 10-11 | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría. |
| Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz) | 300 g | 600 W | 9-10 | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría. |
| Verduras mezcladas (estilo chino) | 300 g | 600 W | 8½-9½ | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría. |

ES

## Guía de cocción para arroces y pastas

**Arroz**: Use un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine con tapa.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de espera y añada sal, hierbas o mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

**Pasta:** Use un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Caliente sin tapa.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

| Alimento | Cantidad | Alimentación | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Arroz blanco (precocido) | 250 g | 750 W | 17-18 | 5 | Añada 500 ml de agua fría. |
| Arroz integral (precocido) | 250 g | 750 W | 22-23 | 5 | Añada 500 ml de agua fría. |
| Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje) | 250 g | 750 W | 18-19 | 5 | Añada 500 ml de agua fría. |
| Grano mezclado (arroz + cereales) | 250 g | 750 W | 19-20 | 5 | Añada 400 ml de agua fría. |
| Pasta | 250 g | 750 W | 11-12 | 5 | Añada 1000 ml de agua caliente. |

## Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

**Consejo**: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

**Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (750 W).**

| Alimento | Cantidad | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|
| Brócoli | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. |
| Coles de Bruselas | 250 g | 6½-7½ | 3 | Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua. |
| Zanahorias | 250 g | 5-6 | 3 | Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. |
| Coliflor | 250 g<br>500 g | 5½-6<br>9½-10 | 3 | Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. |
| Calabacines | 250 g | 4-4½ | 3 | Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. |
| Berenjenas | 250 g | 4½-5 | 3 | Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada sopera de zumo de limón. |
| Puerros | 250 g | 5-5½ | 3 | Corte en trozos gruesos. |
| Champiñones | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>3½-4 | 3 | Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir. |
| Cebollas | 250 g | 5-6 | 3 | Corte en mitades o en rodajas. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua. |
| Pimiento | 250 g | 4½-5 | 3 | Corte en rodajas pequeñas. |
| Patatas | 250 g<br>500 g | 5-6<br>9-10 | 3 | Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. |
| Nabos | 250 g | 5-5½ | 3 | Corte en dados pequeños. |

## RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos a una temperatura ambiente de aproximadamente +18 a +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

**Cómo colocarlos y cómo cubrirlos**
Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

**Niveles de potencia y cómo remover los alimentos**
Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 750 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.

Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.

Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

**Tiempos de calentamiento y espera**
Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.

Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.

Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

## RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

## RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

**COMIDA PARA BEBÉS:** Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a removerla y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40° C.

**LECHE PARA BEBÉS:** Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.

## OBSERVACIÓN:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

ES

## Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

| Alimento | Cantidad | Alimen tación | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Bebidas (café, leche, té, agua a temperatura ambiente) | 150 ml (1 taza) 250 ml (1 jarra) | 750 W | 1½-2<br>2-2½ | 1-2 | Vierta el líquido en tazas de cerámica y recaliente sin cubrir. Coloque la taza (150 ml) o la jarra (250 ml) en el centro del plato giratorio, remueva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo. |
| Sopa (refrigerada) | 250 g 450 g | 750 W | 3-3½ 4-4½ | 2-3 | Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. |
| Guisos (refrigerados) | 350 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. |
| Pasta con salsa (refrigerada) | 350 g | 600 W | 4-5 | 3 | Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. |
| Pasta rellena con salsa (refrigerada) | 350 g | 600 W | 4½-5½ | 3 | Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. |
| Comida preparada (refrigerada) | 300 g 400 g | 600 W | 5-6 6-7 | 3 | Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. |
| Comida congelada preparada | 300 g 400 g | 600 W | 11½-12½ 13-14 | 4 | Coloque el plato resistente al microondas con la comida congelada (-18 °C) en el plato giratorio. Perfore el envoltorio o cubra con film transparente para microondas. Una vez recalentado, deje reposar durante 4 minutos. |

## Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

| Alimento | Cantidad | Alimen tación | Tiempo | Tiempo reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Comida para bebés (verduras + carne) | 190 g | 600 W | 30 s | 2-3 | Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. |
| Papillas para bebés (cereales + leche + fruta) | 190 g | 600 W | 20 s | 2-3 | Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. |
| Leche para bebés | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 s<br>De 1 min a 1 min 10 s | 2-3 | Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. |

## DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.
Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando. Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

**Consejo:** Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a - 20 °C, utilice la siguiente tabla como guía.

**Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W ⁂).**

| Alimento | Cantidad | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|
| Carne<br>Ternera picada<br><br>Filetes de cerdo | <br>500 g<br><br>250 g | <br>10-12<br><br>7-8 | <br>5-20 | <br>Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio.<br>Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. |
| Aves<br>Pollo troceado<br><br>Pollo entero | <br>500 g<br>(2 pzs.)<br>1000 g | <br>12-14<br><br>25-28 | <br>15-40 | <br>Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. |
| Pescado<br>Filetes de pescado | <br>250 g<br>(2 pzs.)<br>400 g<br>(4 pzs.) | <br>6-7<br><br>11-13 | <br>5-20 | <br>Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano.<br>Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. |
| Frutas<br>Frutas del bosque | <br>250 g | <br>6-7 | <br>5-10 | <br>Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande). |
| Pan<br>Panecillos (unos 50 g unidad)<br>Tostadas/ sandwiches<br>Pan alemán (trigo + centeno) | <br>2 pzs.<br>4 pzs.<br>250 g<br>500 g | <br>1½-2<br>3-4<br>4-5<br>8-10 | <br>5-10 | <br>Distribuya las rebanadas en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio.<br>Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. |

ES

## GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

**Utensilios de cocina para el grill:**
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

**Comida adecuada para el grill:**
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

**OBSERVACIÓN IMPORTANTE:**
Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

## MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + grill, 450 W + grill y 300 W + grill.

**Utensilios para cocinar con microondas + grill**
Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

**Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:**
Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

## OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

### Guía de cocina al grill

**Precaliente con la función grill para cocer al grill los alimentos frescos y congelados.**
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

| Alimentos frescos | Cantidad | Tiempo precalentamiento (min) | Alimentación | 1. Tiempo por cada lado (min) | 2. Tiempo por cada lado (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Tostadas | 4 pzs. (4 x 25 g) | 5 | Sólo grill | 6-7 | 5-6 | Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla. |
| Panecillos (cocidos) | 2-4 uds. | 3 | Sólo grill | 3-4 | 2-3 | Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en la parrilla. |
| Tomates al grill | 250 g (2 pzs.) | 5 | 300 W + grill | 5½-6½ | -- | Corte los tomates en mitades. Añada sal, pimienta y queso por encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla. |
| Tostadas Hawaii | 2 pzs. (300 g) | 5 | 300 W + grill | 7-9 | -- | Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque una junto a otra las tostadas con su cobertura (jamón, piña, lonchas de queso) en la parrilla. Una vez cocidas, deje reposar durante 2-3 minutos. |
| Alitas de pollo (refrigerado) | 400-500 g (6 pzs.) | 5 | 300 W + grill | 11-13 | 10-12 | Aliñe los trozos de pollo, alas o muslitos, con aceite y especias. Coloque en círculo sobre la parrilla con los huesos en el centro. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos. |

## Guía de cocción (continuación)

| Alimentos frescos | Cantidad | Tiempo precalentamiento (min) | Alimentación | 1. Tiempo por cada lado (min) | 2. Tiempo por cada lado (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Patatas asadas | 500 g | 5 | 450 W + grill | 10-12 | -- | Corte las patatas en mitades y colóquelas en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill. Unte la zona cortada con aceite de oliva y especias. Una vez asadas al grill, deje reposar durante 3 minutos. |
| Pasta congelada | 400 g | --- | 600 W + grill | 14-16 | 3-4 | Coloque la pasta congelada (-18 °C), por ej. lasaña, tortellinis o canelones en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo y ponga ésta sobre la parrilla. |
| Gratinado de pescado congelado | 400 g | --- | 600 W + grill | 16-18 | 3-4 | Coloque el gratinado de pescado (-18 °C) en una bandeja de pyrex y ponga ésta en la parrilla. |
| Snacks de pizza congelados | 250 g (8 pzs.) | --- | 300 W + grill | 12-13 | --- | Coloque los snacks de pizza congelados o las mini quiches (-18 °C) en círculo en la parrilla. |
| Pastel streusel congelado | 200-250 g (1-2 pzs.) | --- | 300 W + grill | 4-6 | --- | Coloque los trozos de pastel congelado (-18 °C) uno junto al otro en la parrilla. Una vez descongelados, deje reposar durante 5 minutos. |

## *SUGERENCIAS ESPECIALES*

### CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con una tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 750 W, hasta que la mantequilla se funda.

### CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

### CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

### CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

### CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza la mezcla sin cubrir en un recipiente de cristal de pyrex de 3½ a 4½ minutos a 750 W, hasta que el glaseado se vuelva transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

### CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque) en un recipiente de cristal de pyrex del tamaño adecuado y tápelo. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cueza tapado durante 10-12 minutos a 750 W.
Remueva varias veces durante su cocción. Vacíe el contenido directamente en pequeños tarros de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

### CÓMO HACER PUDIN

Mezcle polvo para pudin con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante del producto y remuévalo todo bien. Utilice un cuenco de cristal de pyrex de tamaño adecuado con tapa. Cuézalo tapado de 6½ a 7½ minutos, a 750 W.
Remueva varias veces durante la cocción.

### CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.

# Limpieza del horno microondas

*ES*

***Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grase se incrusten en él:***

- ***Superficies internas y externas***
- ***Puerta y cierres de la puerta***
- ***Plato giratorio y aro giratorio***

☛ Los cierres de la puerta deben estar **SIEMPRE** limpios y la puerta debe cerrar correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

☒ **NO** derrame agua en las rejillas de ventilación. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para asegurarse de que las partículas no:

- se acumulen
- impidan que la puerta se cierre correctamente

☒ Limpie la cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

*Español*



***Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)***

***(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistenmas de recogida selectiva de residuos)***

La presencia de esta marca en el producto o en el material informativo que lo acompaña, indica que al finalizar su vida útil no deberá eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe este producto de otros tipos de residuos y recíclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto, o con las autoridades locales pertinentes, para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto no debe eliminarse mezclado con otros residuos comerciales.

# Especificaciones técnicas

***SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.***

| **Modelo** | **GW71E** |
|---|---|
| **Fuente de energía** | 220 V ~ 50 Hz |
| **Consumo de energía**<br>Microondas<br>Grill<br>Modo combinado | <br>1100 W<br>950 W<br>2050 W |
| **Potencia de salida** | 100 W / 750 W (IEC-705) |
| **Frecuencia de funcionamiento** | 2450 MHz |
| **Magnetrón** | OM75S(31) |
| **Método de refrigeración** | Motor del ventilador de enfriamiento |
| **Dimensiones** (ancho x profundidad x largo)<br>Exterior<br>Interior del horno | <br>489 x 275 x 387 mm<br>330 x 187 x 320 mm |
| **Volumen** | 20 litros |
| **Peso**<br>Neto | <br>15 kg aproximadamente |




ELECTRONICS

**Si tiene alguna pregunta o comentario referente a nuestros productos, por favor contacte con nuestro Servicio de Atención al Cliente.**

Tel : 902 10 11 30
www.samsung.com